UniFlame®

Owner's Manual

Manuel d'utilisation



Portable Outdoor Gas Grill

Gril portatif à gaz pour usage extérieur

Model No. 253204

Modèle No. 253204



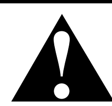




WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

À utiliser uniquement à l'extérieur
(hors de tout abri clos)



Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. ***Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.***
2. ***When cooking with oil/ grease do not allow the oil/grease to exceed 350ºF (176.5ºC). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.***
3. ***An LP Cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.***



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. ***Gas leaks may cause a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death, or damage to property.***
2. ***You must follow all leak-checking procedures before operating this unit.***
3. ***Never use an open flame to check for leaks.***



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

If you smell gas -

1. ***Shut off gas to appliance.***
2. ***Extinguish any open flame.***
3. ***Open lid.***
4. ***If odor continues, immediately call your gas supplier or your local fire department.***



WARNING

California Proposition 65:

Chemicals Known To The State Of California To Cause Cancer, Birth Defects, Or Other Reproductive Harm Are Created By The Combustion Of Propane.

DANGER

DO NOT use gas grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation. NOT to be used in or on boats or recreational vehicles.

WARNING

FOR YOUR SAFETY:

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.

Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. ***Do not store spare LP cylinder within 10 feet (3.05m) of this appliance***
2. ***Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62m) of this appliance***
3. ***When cooking with oil/ grease, do not allow the oil/grease to exceed 350°F (176.5°C).***
4. ***Do not leave oil/grease unattended.***





AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

1. ***Ne pas utiliser ni stocker d'essence ou de liquides et autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.***
2. ***En cuisinant avec de l'huile ou de la graisse, ne laissez jamais sa température dépasser 350°F (176.5 °C). Ne pas stocker d'huile supplémentaire à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.***
3. ***Ne pas entreposer une bouteille de gaz à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.***

AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

1. ***Toute fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion et entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.***
2. ***Respectez toutes les consignes concernant la détection des fuites avant d'utiliser l'appareil.***
3. ***Ne jamais utiliser de flamme nue afin de détecter une fuite.***

AVERTISSEMENT

Proposition 65 de Californie:

L'État de la Californie reconnait que la combustion du propane produit des émanations et des résidus chimiques qui provoquent le cancer, des malformations congénitales et sont nocifs pour le système reproductif.



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

En cas d'odeur de gaz:

1. ***Fermez le robinet de gaz alimentant l'appareil.***
2. ***Éteignez toute flamme.***
3. ***Ouvrez le couvercle.***
4. ***Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur de bouteille de gaz ou les pompiers.***

DANGER

NE PAS utiliser ce gril à gaz pour le chauffage ou pour cuisiner à l'intérieur d'une maison. Des émanations TOXIQUES peuvent s'accumuler et être à l'origine d'une asphyxie. NE PAS utiliser à bord d'un bateau ou véhicule récréatif.



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

Toute installation défec-tueuse ou modification incorrecte ainsi que tout mauvais réglage ou entretien incorrect risque d'entraîner des blessures ou des dégâts matériels.

Lire complètement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de monter l'appareil ou de procéder à son entretien.

Ne non-respect de ces instructions risque de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

1. ***N'entreposez pas de bouteille de rechange à moins de 3.05 m de cet appareil.***
2. ***Ne stockez pas d'essence ou de liquides et autres vapeurs inflammables à moins de 7.62 mètres de cet appareil ou de tout autre appareil.***
3. ***Si vous devez cuisiner avec de la graisse ou de l'huile, veillez à ce qu'elle ne dépasse pas (176.5°C). Ne pas stocker ni utiliser d'huile supplémentaire à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.***
4. ***Ne jamais laisser l'huile ou la graisse sans surveillance.***



**Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.**

Table of contents





Save these instructions for future reference. If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to save for future reference.

The use and installation of this product must conform to local codes. In absence of local codes use *National Fuel and Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquified Petroleum Gases, NFPA/ANSI 58 or CSA B149.1, Natural Gas Installation Code or CSA B149.2, Propane Installation Code.*



Table des matières





L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux règlements locaux. En l'absence de règlements locaux, suivez la *Réglementation nationale du gaz et des carburants, ANSI Z223.1/NFPA 54, Stockage et manutention du gaz de pétrole liquéfié, NFPA / ANSI 58 de CSA B149.1, Réglementation de l'installation du gaz naturel de CSA B149.2, Réglementation de l'installation du propane.*

Conservez ces instructions afin de pouvoir les consulter ultérieurement. Si vous êtes en train d'assembler cet appareil pour une autre personne, veuillez lui fournir le manuel afin qu'elle puisse le consulter plus tard.

UniFlame®

Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.
Pour toute assistance appeler le 1-800-762-1142
Ne pas retourner cet appareil au point de vente.

Detailed Parts List / List détaillée des pièces

1. Lid . . . . 1 pc **Reorder number 55-13-700** *1. Couvercle . . . . (1)* *Réf. pour commander 55-13-700*	**2. Grill Bottom . . . . . 1 pc** **Reorder number 55-13-701** *2. Moitié inférieure . . . . (1)* *Réf. pour commander 55-13-701*	**3. Lid Handle. . . . . . . 3 pc** **Reorder number 55-13-702** *3. Poignée du couvercle (3)* *Réf. pour commander 55-13-702*	**4. Cooking Grid . . . . 1 pc** **Reorder number 55-13-703** *4. Grille de cuisson . . . (1)* *Réf. pour commander 55-13-703*
5. Burner . . . . 1 pc **Reorder number 55-13-704** *5. Brûleur . . . . (1)* *Réf. pour commander 55-13-704*	**6. Handle-R . . . . 1 pc** **Reorder number 55-13-705** *6. Poignée R . . . . (1)* *Réf. pour commander 55-13-705*	**7. Handle-L . . . . 1 pc** **Reorder number 55-13-706** *7. Poignée L. . . . . (1)* *Réf. pour commander 55-13-706*	**8. Heating Plate . . . . 1 pc** **Reorder number 55-13-707** *8. Plaque de chauffage (1)* *Réf. pour commander 55-13-707*
9. Regulator . . . . 1 pc **Reorder number 55-13-708** *9. Régulateur . . . . (1)* *Réf. pour commander 55-13-708*	**10. Hinge-A . . . . 1 pc** **Reorder number 55-13-709** *10. Charnière A. . . . . . (1)* *Réf. pour commander 55-13-709*	**11. Hinge-B . . . . 1 pc** **Reorder number 55-13-710** *11. Charnière B . . . . . . (1)* *Réf. pour commander 55-13-710*	**12. Hinge-C . . . . 1 pc** **Reorder number 55-13-711** *12. Charnière C . . . . . . (1)* *Réf. pour commander 55-13-711*
13. Hinge-D . . . . 1 pc **Reorder number 55-13-712** *13. Charnière D . . . . . . (1)* *Réf. pour commander 55-13-712*	**14. Warming Rack . . 1 pc** **Reorder number 55-13-713** *14. Grille de réchauffage (1)* *Réf. pour commander 55-13-713*	**15. Heat Shield . . . . . 1 pc** **Reorder number 55-13-714** *15. Écran thermique. . . (1)* *Réf. pour commander 55-13-714*	**16. Handle Support-A 1 pc** **Reorder number 55-13-715** *16. Support de poignée-A . (1)* *Réf. pour commander 55-13-715*

17. Handle Support-B 1 pc **Reorder number 55-13-716** *17. Support de poignée B . (1)* *Réf. pour commander 55-13-716*	**18. Rectangular Heat Resistant Washers 2 pcs.** **Reorder number 55-13-717** *18. Pièces rectangulaires résistantes à la chaleur (2).* *Réf. pour commander 55-13-717*	**19. Latch. . . . . 1 pcs.** **Reorder number 55-13-718** *19. Loquet de sécutiré (1)* *Réf. pour commander 55-13-718*	

Hardware / Quincaillerie

A	**Medium Bolts 4 pcs.** **Reorder number 55-13-719** *Boulons de taille moyenne (4)* *Réf. pour commander 55-13-719*	
B	**Burner Bolts 1 pcs.** **Reorder number 55-13-720** Boulon du brûleur *(1)* *Réf. pour commander 55-13-720*	
C	**Small Bolts 2 pcs.** **Reorder number 55-13-721** Petits boulons *(2)* *Réf. pour commander 55-13-721*	
D	**Large Wing Nuts 6 pcs.** **Reorder number 55-13-722** Grands écrous papillon *(6)* *Réf. pour commander 55-13-722*	
E	**Small Wing Nuts 4 pcs.** **Reorder number 55-13-723** Petits écrous papillon *(4)* *Réf. pour commander 55-13-723*	
F	**Small Nuts 4 pcs.** **Reorder number 55-13-724** *Petits écrous (4)* *Réf. pour commander 55-13-724*	
G	**Heat Resistant Washers 6 pcs.** **Reorder number 55-13-725** *Rondelles résistantes à chaleur (6)* *Réf. pour commander 55-13-725*	
H	**Large Lock Washers 6 pcs.** **Reorder number 55-13-726** *Grandes rondelles de blocage (6)* *Réf. pour commander 55-13-726*	
I	**Medium Lock Washers 4 pcs.** **Reorder number 55-13-727** *Rodelles de blocage de taille moyenne (4)* *Réf. pour commander 55-13-727*	
J	**Small Lock Washers 2 pcs.** **Reorder number 55-13-728** *Petites rondelles de blocage (2)* *Réf. pour commander 55-13-728*	
K	**Large Washers 6 pcs.** **Reorder number 55-13-729** *Grandes rondelles (6)* *Réf. pour commander 55-13-729*	
L	**Medium Washers 4 pcs.** **Reorder number 55-13-730** *Rodelles de taille moyenne (4)* *Réf. pour commander 55-13-730*	
M	**Small Washers 2 pcs.** **Reorder number 55-13-731** *Petites rondelles (2)* *Réf. pour commander 55-13-731*	
N	**Pins 2 pcs.** **Reorder number 55-13-732** *Groupilles fendues (2)* *Réf. pour commander 55-13-732*	
O	**Cotter Pins 2 pcs.** **Reorder number 55-13-733** *Broches (2)* *Réf. pour commander 55-13-733*	
P	**Phillips Screwdriver 1 pcs.** **Reorder number 55-13-734** *Tournevis (1)* *Réf. pour commander 55-13-734*	



Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.

DANGER

1. **Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (potholders, gloves, BBQ mittens, etc.).**
2. **Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.**
3. **Do not alter grill in any manner**
4. **Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.**
5. **Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.**
6. **Never keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.**

Safety First

DANGER

To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:

1. **Always perform "leak test" before lighting the grill, each time the cylinder is connected for use.**
2. **No smoking. Do not use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.**
3. **Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.**
4. **Do not use matches, lighters, or a flame to check for leaks.**
5. **Do not use grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the propane supply. Call a gas appliance serviceman or your local propane gas supplier.**

Caution: Liquid propane (LP) gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP/Propane product.

- LP/Propane Characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air, and settles and pools in low areas.
- In its natural state propane has no odor. for your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
- Contact with LP/Propane can cause freeze burns to skin.
- This grill is shipped from the factory for LP/Propane gas use Only.
- Use only HD-5 Propane (Liquid Propane).
- Never use an LP cylinder with a damaged body, valve, collar, or footing.
- Dented or rusted LP cylinders may be hazardous and should be checked by your LP/Propane gas supplier

Caution: It is essential to keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.



La sécurité avant tout !

DANGER

Afin d'éviter tout risque d'explosion lorsque vous recherchez une fuite :

1. **Veillez à toujours rechercher une fuite avant d'allumer le gril à chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée pour être utilisée.**
2. **Interdiction de fumer. Ne laissez pas de source d'ignition à proximité lorsque vous recherchez une fuite.**
3. **Veillez à rechercher toute fuite à l'extérieur dans un emplacement bien aéré.**
4. **N'utilisez pas d'allumettes, de briquets ou de flamme nue afin de rechercher une fuite.**
5. **N'utilisez pas le gril avant d'avoir réparé toute les fuites. Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite, débranchez la bouteille de gaz. Contactez un réparateur ou votre fournisseur de bouteilles de propane.**

Attention: Le propane liquide (LP) est un gaz inflammable et dangereux si ce dernier n'est pas manipulé correctement. Soyez conscient des dangers avant d'utiliser tout appareil fonctionnant au propane.

- Caractéristiques du propane: Le propane est un gaz inflammable qui risque d'exploser sous pression. C'est un gaz plus lourd que l'air présent en gisements dans les régions basses.
- À l'état naturel, le propane est inodore. Pour votre sécurité, un odorisant ayant l'odeur de choux avariés est ajouté.
- Tout contact avec la peau risque d'entraîner des brûlures.
- Ce gril est expédié de l'usine afin d'être utilisé avec du propane uniquement.
- N'utilisez jamais une bonbonne de propane si le corps, la commande, le col ou le socle est endommagé.
- Toute bonbonne bosselée ou présentant des traces de rouille risque d'être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur.

Attention: Il est primordial que le compartiment de la valve de commande de l'appareil, les brûleurs et les passages par où l'air circule demeurent propres. Vérifiez le gril avant chaque utilisation.

DANGER

1. **Ne touchez aucune des parties métalliques du gril avant qu'il ne soit complètement refroidi afin d'éviter de vous brûler. À moins que vous ne portiez un matériel de protection (gantelets, maniques ou gants pour barbecue, etc.).**
2. **N'utilisez pas le gril en présence de vapeurs et émanations explosives. Veillez à ce que la zone autour du gril demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.**
3. **Ne modifier en aucun cas ce gril.**
4. **Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant que cet appareil ne soit mis en fonctionnement. Le tuyau de remplacement correspondra à celui spécifié par le fabricant.**
5. **Positionnez les tuyaux de gaz aussi loin que possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses brûlantes.**
6. **Ne transportez jamais une bouteille de gaz pleine dans un coffre ou dans une voiture sous une forte chaleur. La chaleur peut provoquer une augmentation de la pression du gaz, pouvant provoquer l'ouverture de la valve de sécurité et lui permettre de s'échapper.**



Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.

Caution

Liquid propane (LP) gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP product.

Caution

It is essential to keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.

Caution

1. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (potholders, gloves, BBQ mittens, etc.).

2. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

3. Do not alter grill in any manner.

4. Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is any evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior operation. The replacement hose assembly shall be as specified by the manufacturer.

5. Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and hot greases. (Pay specific attention to dripping grease).

6. Never keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.

- **LP Characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air, and settles and pools in low areas.**
- **In its natural state, propane has no color. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.**
- **Contact with LP/Propane can cause freeze burns to skin.**
- **The grill is shipped from the factory for LP gas use ONLY.**
- **Never use an LP cylinder with a damaged body, valve, collar, or footing.**
- **Dented or rusted LP cylinders may be hazardous and should be checked by your LP/Propane gas supplier.**

GENERAL INFORMATION:

1. PROPANE GAS CYLINDER NEEDED TO OPERATE.
2. This gas grill is NOT for commercial use!



Attention

1. ***Ne touchez aucune des parties métalliques du gril avant qu'il n'ait complètement refroidi (environ 45 minutes) afin d'éviter de vous brûler à moins que vous ne portiez un matériel de protection (gantelets, maniques ou gants pour barbecue, etc.).***
2. ***N'utilisez pas le gril en présence de vapeurs et émanations explosives. Veillez à ce que la zone autour du gril demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.***
3. ***Ne modifier en aucun cas ce gril.***
4. ***Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant que cet appareil ne soit mis en fonctionnement. Le tuyau de remplacement correspondra à celui spécifié par le fabricant.***
5. ***Positionnez les tuyaux de gaz aussi loin que possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses brûlantes.***
6. ***Ne transportez jamais une bouteilles de gaz pleine dans un coffre ou dans une voiture sous une forte chaleur. La chaleur peut provoquer une augmentation de la pression du gaz, pouvant provoquer l'ouverture de la valve de sécurité et lui permettre de s'échapper.***

- ***Caractéristiques du propane: le propane est un gaz inflammable qui risque d'exploser sous pression. C'est un gaz plus lourd que l'air présent en gisements dans les regions basses.***
- ***À l'état naturel, le propane est inodore. Pour votre sécurité, un odorisant ayant l'odeur de choux avariés est ajouté.***
- ***Tout contact avec la peau risque d'entraîner des brûlures.***
- ***Ce gril est expédié de l'usine afin d'être utilisé avec du propane uniquement.***
- ***N'utilisez jamais une bonbonne de propane si le corps, la commande, le col ou le socle est endommagé.***
- ***Toute bonbonne bosselée ou présentant des traces de rouille risque d'être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur.***

Attention

Le propane liquide est un gaz inflammable qui peut être dangereux si ce dernier n'est pas manipulé correctement. Veuillez connaître ses caractéristiques avant d'utiliser un appareil à gaz.

Attention

Il est primordial que le compartiment de la valve de commande de l'appareil, les brûleurs et les passages par où l'air circule demeurent propres. Vérifiez le gril avant chaque utilisation.

INFORMATION D'ORDRE GÉNÉRAL

1. IL EST NÉCESSAIRE DE BRANCHER UNE BONBONNE DE GAZ POUR FAIRE FONCTIONNER LE GRIL.
2. Ce gril N'est PAS destiné à un usage commercial ou industriel.



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. ***This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.***
2. ***This grill is for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).***
3. ***Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper trailer, motor home, or house.***
4. ***Never use charcoal or lighter fluid.***
5. ***The use of alcohol, or prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.***
6. ***Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting! The LP-gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP-gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods; and Commission.***
7. ***Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.***
8. ***Always place your grill on a hard, level surface far away from combustibles. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose***
9. ***Do not attempt to move appliance when in use. Allow the working vessel to cool before moving or storing.***
10. ***Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.***
11. ***This is not a tabletop grill. Therefore, do not place this grill on any type of tabletop surface.***
12. ***Do not use grill in high winds.***
13. ***Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.***
14. ***This appliance is not intended for commercial use.***

Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times. DO NOT use this gas grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.





AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

1. ***Ce gril est destiné uniquement à une utilisation en plein air. Il ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, dans un garage ou dans tout autre lieu fermé.***
2. ***Ce gril est destiné uniquement à une utilisation avec du gaz propane (la bouteille de gaz propane n'est pas comprise).***
3. ***N'essayez jamais de connecter ce gril à un système de gaz propane intégré à une caravane, une maison mobile ou à une maison.***
4. ***N'utilisez jamais du charbon de bois ou d'allume-barbecue liquide.***
5. ***La consommation d'alcool ou de médicaments, avec ou sans ordonnance, peut amoindrir la capacité du consommateur à assembler correctement ou à faire fonctionner en toute sécurité cet appareil.***
6. ***N'utilisez ni essence, kérosène ou alcool pour allumer cet appareil. La bouteille de gaz liquéfié de pétrole doit être fabriquée, marquée et mise en service conformément aux spécifications des bouteilles de gaz liquéfié de pétrole du U.S. Department of Transportation (DOT ou ministère des transports) ou du the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, bouteilles, sphères et tubes destinés au transport de produits dangereux.***
7. ***Ouvrez toujours lentement et avec précaution le couvercle du gril à charbon de sorte que la chaleur et la vapeur qui y sont accumulées ne provoquent de graves brûlures.***
8. ***Positionnez toujours le gril sur une surface ferme et de niveau, et suffisamment éloignée des enfants et de tous types de combustibles. Une surface asphaltée ou bitumineuse peut ne pas être acceptable pour une telle utilisation.***
9. ***N'essayez pas de déplacer le gril quand il est allumé.***
10. ***Ne laissez pas un gril en fonctionnement sans surveillance, particulièrement en présence d'enfants et d'animaux de compagnie.***
11. ***Il ne s'agit en aucun cas d'un gril de table !!!! C'est pourquoi vous ne devez placer ce gril sur aucune table.***
12. ***N'utilisez pas le gril par grand vent.***
13. ***N'utilisez pas le gril avant qu'il ne soit COMPLÈTEMENT assemblé et que toutes ses pièces ne soient parfaitement serrées.***
14. ***Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.***

Les articles et surfaces combustible doivent se trouver en permanence à au moins 53 cm du gril. N'UTILISEZ PAS ce gril à gaz ou tout produit dérivé du gaz au-dessus ou à proximité d'aucune construction inflammable et sans protection.

Assembly Instructions

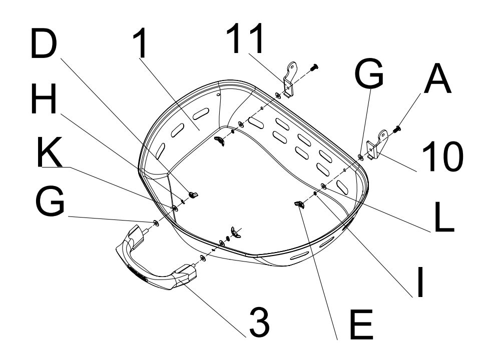
For Best Results

Remove all contents from packaging, and make sure all parts are present before attempting to assemble! Tighten all bolt connections by hand first, then when the grill is fully assembled, go back and tighten.

Instructions de montage

Pour un meilleur résultat

Retirez tout le contenu de l'emballage et assurez-vous qu'il ne manque aucune pièce avant de commencer. Pendant le montage, serrez tous boulons à la main pour commencer. Ensuite, une fois que le gril est complètement assemblé, resserrez les boulons à l'aide d'une clé.



Step 1

Attach lid handle (3) to lid (1) using heat resistant washers (G), large washers (K), large lock washers (H) and large wing nuts (D), as shown.

Attach Hinge-A (10) to lid using medium bolt (A), heat resistant washer (G), medium washer (L), medium lock washer (I) and small wing nut (E).

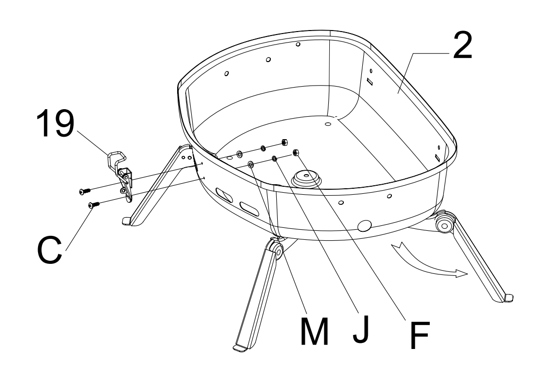
Attach Hinge-B (11) to lid using medium bolt (A), heat resistant washer (G), medium washer (L), medium lock washer (I) and small wing nut (E).

Étape 1

Fixez la poignée (3) au couvercle (1) en utilisant les rondelles résistantes à la chaleur (G), les grandes rondelles (K), les grandes rondelles de blocage (H) et les grands écrous papillon (D) comme illustré.

Fixez la charnière A (10) au couvercle à l'aide d'un petit boulon (A), une rondelle résistante à la chaleur (G), une petite rondelle (L), une petite rondelle de blocage (I) et un petit écrou papillon (E).

Fixez la charnière B (11) au couvercle à l'aide d'un petit boulon (A), une rondelle résistante à la chaleur (G), une petite rondelle (L), une petite rondelle de blocage (I) et un petit écrou papillon (E).



Step 2

Attach latch (19) to grill bottom (2) using small bolts (C), small washers (M), small lock washers (J) and small nuts (F), as shown.

Unfold legs from underside of grill bottom (2) and snap into place.

Étape 2

Fixez le loquet de sécurité (19) à la moitié inférieure du gril (2) en utilisant les petits boulons (C), les petites rondelles (M), les petites rondelles de blocage (J) et les petits écroux (F) comme illustré.

Dépliez les jambes de la moitié inférieure du gril (2) afin qu'elles se bloquent en position dépliée d'un bruit sec.

Step 3

Attach Handle-R (6) to grill bottom using rectangular heat resistant washer (18), Handle Support-A (16), large washer (K), large lock washer (H) and large wing nut (D).

Attach Handle-L (7) to grill bottom using rectangular heat resistant washer (18), Handle Support-B (17), large washer (K), large lock washer (H) and large wing nut (D).

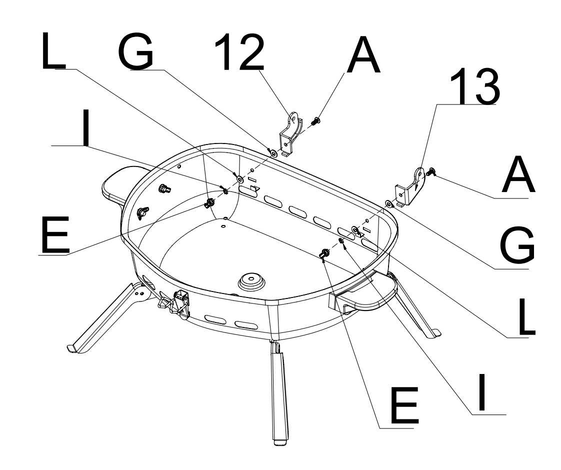
Étape 3

Fixez la poignée droite R (7) de la moitié inférieure du gril en utilisant une pièce rectangulaire résistante à la chaleur (18), le support de poignée A (16), une grande rondelle (K), une grande rondelle de blocage (H) et un grand écrou papillon (D).

Step 4

Attach Hinge-C (12) to grill bottom using small bolt (A), heat resistant washer (G), medium washer (L), medium lock washer (I) and small wing nut (E).

Attach Hinge-D (13) to grill bottom using small bolt (A), heat resistant washer (G), medium washer (L), medium lock washer (I) and small wing nut (E).



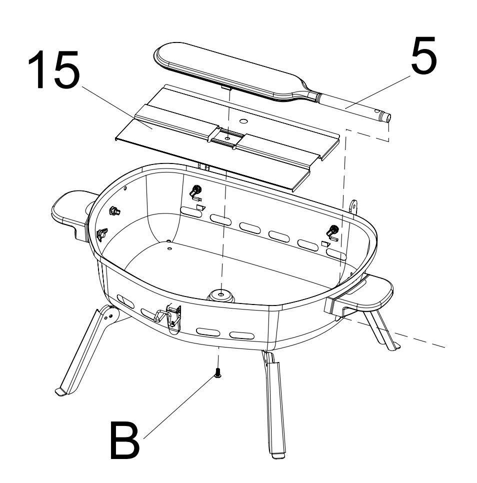
Étape 4

Fixez la charnière C (12) à la moitié inférieure du gril en utilisant un petit boulon (A), une rondelle résistante à la chaleur (G), une petite rondelle (L), une petite rondelle de blocage (I) et un petit écrou papilllon (E).

Fixez la charnière D (13) à la moitié inférieure du gril en utilisant un petit boulon (A), une rondelle résistante à la chaleur (G), une petite rondelle (L), une petite rondelle de blocage (I) et un petit écrou papilllon (E).

Step 5

Assuring that lighting hole in heat shield (15) lines up with hole in grill bottom, position heat shield between burner (5) and grill bottom. Secure burner and heat shield to grill bottom using burner bolt (B).



Étape 5

Assurez-vous que l'orifice d'allumage de l'écran thermique (15) est aligné avec le trou du fond de la moitié inférieure du gril, et placez l'écran thermique entre le brûleur (5) et la moitié inférieure du gril. Fixez le brûleur et l'écran thermique à la moitié inférieure du gril à l'aide du boulon du brûleur (B).





Step 6

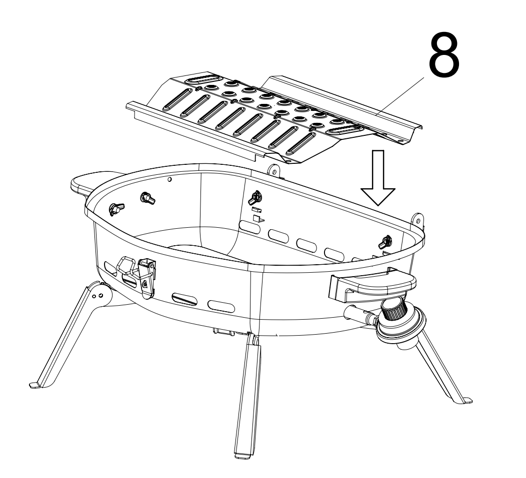
Finger-tighten the gas regulator valve (9) to threaded burner inlet, as shown.

IMPORTANT: The gas regulator valve is properly positioned when the hex portion of the valve is flat against burner inlet. When positioned correctly, the regulator valve will rotate.

Étape 5

Ensuite, serrez à la main la valve du régulateur de gaz (9) dans l'entrée filetée du brûleur, comme illustré.

NOTE IMPORTANTE: la valve du régulateur de gaz est placée correctement lorsque la partie hexagonale de la commande se trouve à plat contre l'entrée du brûleur. Une fois raccordée, la valve du régulateur de gaz pourra tourner.

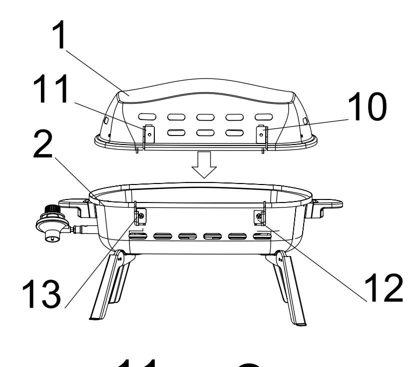


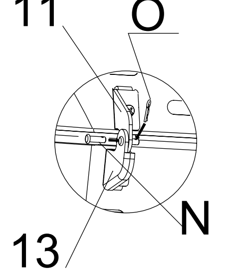
Step 7

Insert heating plate (8) into grill bottom, as shown.

Étape 6

Introduisez la plaque de chauffage (8) dans la moitié inférieure du gril, comme illustré.





Step 8

Attach lid (1) to grill bottom (2). Align lid hinges, Hinge-A (10) and Hinge-B (11) with grill bottom hinges, Hinge-C (12) and Hinge-D (13), as illustrated. After assuring that holes in hinges are aligned, insert pins (N). Secure with cotter pins (O).

Étape 7

Fixez le couvercle (1) à la moitié inférieure du gril (2). Alignez les charnières du couvercle, la charnière "A" (10) et la charnière "B" (11) avec les charnières de la moitié inférieure du gril, la charnière "C" (12) et la charnière "D" comme illustré. Après avoir vérifié que les charnières sont toutes bien alignées, introduisez les broches (N) puis fixez ces dernières avec les goupilles fendues (O).

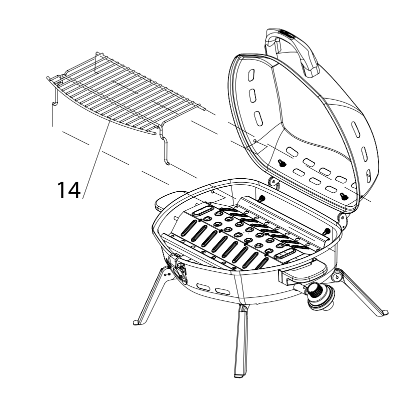


Step 9

Insert warming rack (14) into assembled grill by inserting wire ends into corresponding holes in grill top and grill bottom, as illustrated.

Étape 8

Installez la grille de réchauffage (14) dans le gril qui est déjà assemblé en introduisant les extrémités dans les trous correspondants du couvercle et de la moitié inférieure du gril comme illustré.

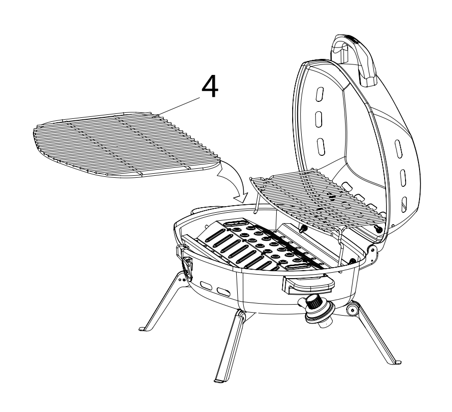


Step 10

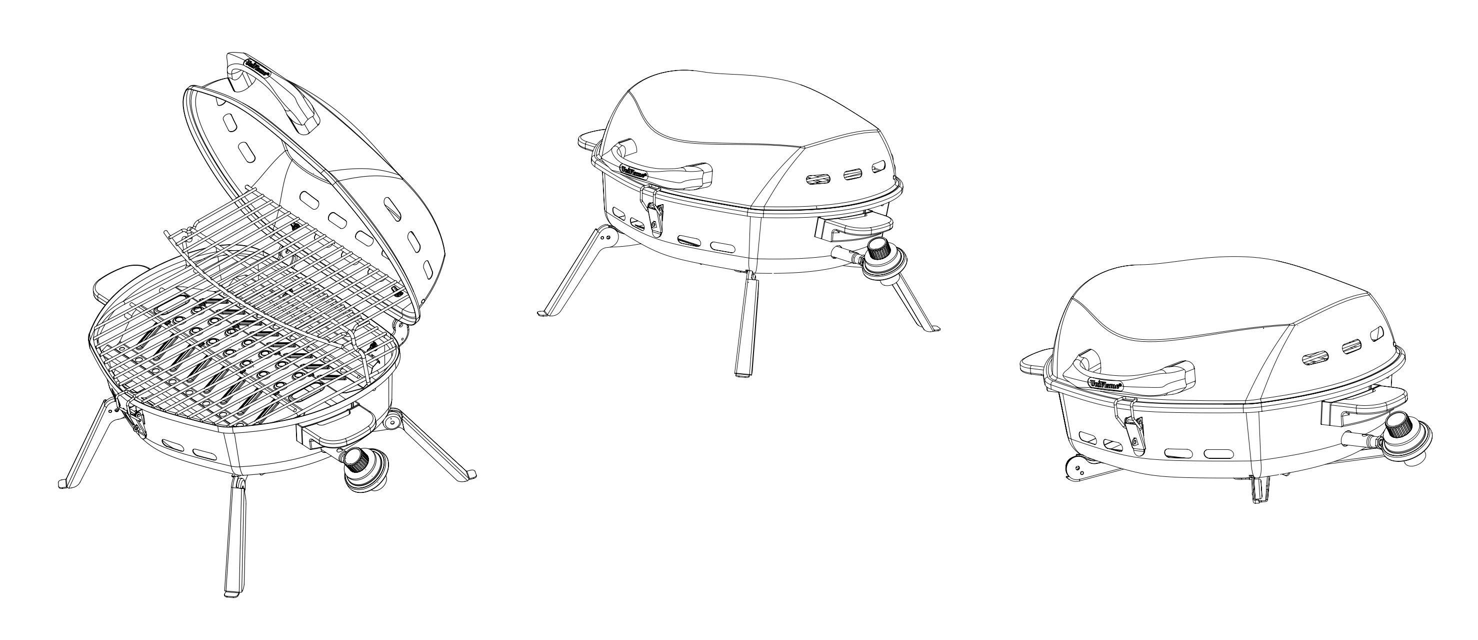
Insert Cooking Grid (4) into assembled grill, as shown. Note: When inserting the cooking grid, assure that the curved side faces the front of the grill.

Étape 9

Introduisez la grille de cuisson (4) dans le gril qui est déjà assemblé. Remarque: lorsque vous introduisez la grille de cuisson, assurez-vous que le côté arrondi soit face à l'avant du gril.



Fully Assembled / Complètement assemblé



DANGER

Do not store spare LP-gas cylinder within under or near this grill.

A fire causing death or serious injury may occur if the above is not followed exactly.

Caution

Cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawl.

Operating your grill

USE ONLY THE REGULATOR PROVIDED!

If a replacement is necessary, please call our customer service center. The use of unauthorized parts can create an unsafe conditions and environment

Connecting gas cylinder:

This grill is designed to operate with a (DOT 39 Cylinder) one pound 7-3/8" High disposable / 16.4 oz. propane gas cylinder. DO NOT ATTEMPT TO REFILL ANY PROPANE GAS CYLINDERS! The LP-gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR49 or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres, and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods. Only cylinders marked "propane" may be used. The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the gas cylinder must be disconnected. Storage of an appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. Your cylinder must never be stored where temperatures can reach over 125°F! Before connection, be sure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports. Lubricate the threads of the regulator valve with petroleum jelly, insert the gas cylinder into the regulator valve and hand-tighten firmly. Disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use. DO NOT obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill.

Duration: One pound (1 cylinder) of propane gas has slightly more than 21,000 BTU's of heat energy. Your gas grill burns gas at a rate of 10,000 BTU/hr. This gas grill will cook for approximately 2 hours with the regulator valve set on "high."



Fonctionnement de votre gril

UTILISEZ UNIQUEMENT LE RÉGULATEUR FOURNI !

En cas de remplacement, veuillez appeler votre centre d'insistance à la clientèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut provoquer des conditions et un environnement dangereux

Raccordement de la bouteille de gaz :

Ce gril a été conçu afin de fonctionner avec une bouteille de propane jetable de 453 g et de 19 cm de hauteur (bonbonne homologuée DOT 39) ou une bonbonne de 465 g. NE TENTEZ JAMAIS DE REMPLIR UNE BOUTEILLE DE PROPANE! La bouteille de gaz de pétrole liquéfié (PL) que vous comptez utiliser doit être fabriquée, marquée et mise en service conformément aux spécifications des bouteilles de gaz liquéfié de pétrole du U.S. Department of Transportation (DOT ou ministère des transports) ou du National Standard of Canada, (réglementation et homologation canadienne CAN/CSA-B339) sur les bouteilles, sphères et tubes destinés au transport de produits dangereux. Seules les bouteilles marquées « propane » peuvent être utilisées. Les bouteilles de gaz ne doivent être ni jetées, ni manutentionnées sans précaution! Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être déconnectée. L'entreposage en intérieur est autorisé seulement si la bouteille est déconnectée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur hors de portée des enfants ; elles ne doivent jamais être entreposées dans un bâtiment, un garage ou dans tout autre lieu fermé. La bouteille de gaz ne doit jamais être stockée à en un lieu où la température peut dépasser 51,6°C ! Avant de procéder à la connexion, assurez-vous de l'absence de débris dans la partie supérieure de la bouteille, autour de la valve du régulateur ou au niveau du brûleur et de ses orifices. Branchez la valve du régulateur en la serrant fermement à la main. Débranchez la bouteille de propane de la valve du régulateur quand le gril n'est pas utilisé. Le débit d'air de combustion et de ventilation NE DOIT PAS être obstrué.

Durée: 453 g de propane (soit une bonbonne) représente un peu plus de 21,000 BTU d'énergie calorifique. La consommation de votre gril est de 21,000 BTU à l'heure. Ce gril fonctionnera pendant environ 2 heures avec la valve du régulateur à plein régime sur « high » (maximum).

DANGER

N'entreposez pas de bouteille de gaz en-dessous ou à proximité de cet appareil.

Suivez exactement et attentivement les consignes ci-dessus car le non-respect de ces dernières risque d'entraîner des blessures graves voire mortelles.

Attention

Le système d'alimentation de la bouteille de gaz doit être homologué pour l'extraction des vapeurs de gaz.

CAUTION

Your grill has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections, as movement in shipping can loosen connections. Check for leaks even if your unit was assembled for you at the store.

Check for Leaks

Make sure control knob is off.

Make 2-3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.

- Make sure control knobs are off.
- Spoon several drops of solution, or use squirt bottle, at the cylinder to regulator connection.
- Inspect the solution at the connection, looking for bubbles. If NO bubbles appear, the connections are secure. If bubbles appear, you have a leak.
- Loosen and retighten this connection, making sure the connection is secure.
- Retest with solution. If you continue to see bubbles after several attempts, disconnect propane source and call 1-800-762-1142.

ATTENTION

Votre gril a été vérifié en usine afin de s'assurer que les raccords ne présentent aucune fuite. Vérifiez à nouveau tous les raccords car il est possible qu'ils se soient desserrés lors du transport. Vérifiez que l'appareil ne présente aucune fuite même si ce dernier a été assemblé pour vous au magasin.

Rechercher une fuite potentielle

Vérifiez que le bouton de commande du gril est sur « Off » (arrêt).

Préparez une solution d'environ 80 ml destinée à détecter les fuites en mélangeant un volume de détergent à vaisselle et 3 volumes d'eau.

- Vérifiez que les boutons de commande du gril sont sur « Off » (arrêt).
- À l'aide d'une cuillère ou d'une gourde, versez quelques gouttes de la solution sur le raccord allant de la valve de la bouteille au régulateur ainsi que tous les points de raccordement des tuyaux.
- Vérifiez si des bulles apparaissent au niveau des raccords Si les raccords NE présentent PAS de bulles, le raccord est étanche. Si des bulles apparaissent, vous venez de découvrir une fuite .
- Desserrez le raccord puis resserrez-le en vous assurant qu'il est étanche.
- Vérifiez à nouveau que le raccord est étanche. Si des bulles persistent après plusieurs tentatives, débranchez la bouteille de gaz et composez le 1-800-762-1142.



Lighting your Grill

IMPORTANT: Open lid prior to lighting grill. Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion! Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance. Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner. Make sure control knob is locked off. Place a lighted match up through the hole in the bottom of the unit. Turn the regulator valve to its “high” setting,. After lighting, please observe the burner flame, make sure all burner ports are lighted - a blue / yellow flame of 1-2 inches from the burner rod should appear (refer to drawing). If burner does not light after first try, turn the gas regulator to its “off” position and wait 5 minutes for gas to clear before trying again. If burner flame goes out during operation, immediately turn the gas “off” and open lid to let the gas clear for about 5 minutes. Attempt to re-light. Before cooking on this grill for the first time, operate the grill for about 15 minutes with the lid closed and the gas turned on “high.” This will “heat clean” the internal parts and dissipate odor from the painted finish. Clean your grill after each use, DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as it will damage the parts of this product and may start a fire. Clean with warm soapy water.

Assure that the regulator control knob is in the “lock off” position when attaching the propane cylinder to the regulator.

When lighting, turn control knob to the off position, and push in to turn on. Please refer to “lighting instructions,” above.

When turning gas off, push the regulator control knob and turn to “OFF” position.

Observe Flame Height When lit:

Flame should be a Blue / Yellow color Between 1”– 2” High.

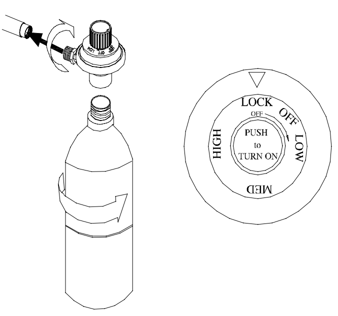
DANGER

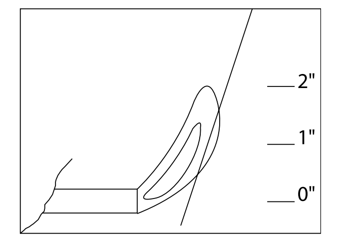
Failure to open lid while igniting the barbecue’s burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the barbecue does not light, may result in an explosive flame-up, which can cause serious bodily injury or death.

Caution

If BBQ is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.







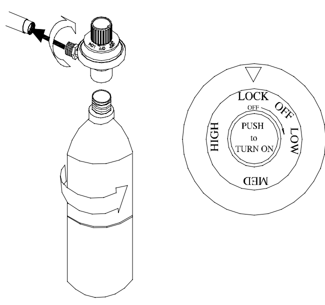
DANGER

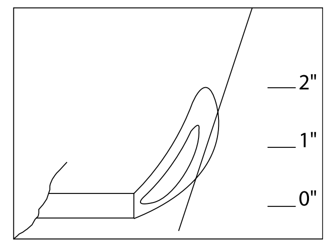
Le non-respect des consignes concernant l’ouverture du couvercle pendant l’allumage des brûleurs du barbecue, ou des 5 minutes d’attente nécessaires afin que le gaz se dissipe si le barbecue n’est pas allumé, peut provoquer un retour de flammes explosif, à l’origine de sérieuses blessures, voire mortelles.

Attention

Si vous n’utilisez pas le gril, fermez l’arrivée de gaz au niveau de la bouteille.







Allumage du gril

IMPORTANT: Ouvrez le couvercle avant d’allumer les brûleurs. Toute tentative d’allumage du brûleur avec le couvercle fermé peut provoquer une explosion ! Assurez-vous qu’il n’existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d’air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et le tube venturi au niveau de l’orifice. Un tube de brûleur bouché peut être à l’origine d’un feu derrière l’appareil. Nettoyez les trous du brûleur à l’aide d’un nettoie-pipe robuste. Assurez-vous que le bouton de commande du gril est réglé et verrouillé sur « Off » (fermé). Approchez la flamme d’une allumette au niveau du trou situé dans le fond de l’appareil. Réglez la valve du régulateur sur « high » (maximum) qui est le réglage maximum. Après avoir allumé le gril, veuillez observer la flamme du brûleur et vérifiez que tous les orifices du brûleur sont allumés. Une flamme bleue et jaune de 2,5 à 5 cm de hauteur devrait apparaître au niveau de la tubulure du brûleur (reportez-vous à l’illustration). Si le brûleur ne s’allume pas au premier essai, tournez le bouton de commande sur « Off » (arrêt) et patientez 5 minutes afin que le gaz puisse se dissiper avant de tenter à nouveau d’allumer l’appareil. Si la flamme du brûleur s’éteint pendant que vous êtes en train d’allumer le gril, fermez immédiatement l’arrivée de gaz en réglant le bouton de commande sur « Off » (arrêt) et ouvrez le couvercle afin que le gaz se dissipe et attendez 5 minutes. Essayez à nouveau d’allumer l’appareil. Avant de cuire quoi que ce soit sur le gril pour la première fois, faites fonctionner le gril pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le bouton de commande sur « High » (maximum). La chaleur « nettoiera » les pièces internes et dissipera l’odeur du fini de peinture. Nettoyez votre gril après chaque utilisation. N’utilisez PAS de produits de nettoyage abrasifs ou inflammables car ils risquent de provoquer un incendie. Nettoyez le gril avec de l’eau chaude savonneuse.

Assurez-vous que le bouton de commande du régulateur se trouve sur la position « Lock Off » (verrouillé) lorsque vous branchez la bouteille de gaz sur le régulateur.

Lorsque vous allumez le gril, réglez le bouton de commande sur « Off » (arrêt) et appuyez sur ce dernier pour allumer l’appareil. Veuillez vous reporter aux instructions d’alumage ci-dessus.

Lorsque vous éteignez le gril, appuyez sur le bouton de commande du régulateur et réglez-le sur « OFF » (arrêt).

Veuillez observer la hauteur de la flamme lorsque le gril est allumé:

La flamme devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2,5 et 5 cm de hauteur.



Cleaning and care

Burning-off the grill after every use (approx. 15 minutes) will keep excessive food residue from building up.

Recommended cleaning materials

Mild dishwashing liquid detergent	Hot water
Nylon cleaning pad	Wire brush
Paper clip	Putty knife/scraper
Compressed air	

DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

Caution

All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply turned off at the LP cylinder. DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Outside surfaces

The porcelain finish of the grill lid has a glass-like composition that should be handled with care not to chip. Use mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

If the inside surface of the grill lid has the appearance of peeling paint, baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow to completely dry. NEVER USE OVEN CLEANER.

Interior of grill bottom
Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad, then wash with dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let thoroughly dry.

Plastic surfaces
Wash with a soft cloth and dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts.

Cooking Grid
Use mild dishwashing detergent and hot water solution. Non abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

Heat Plate
The porcelain finish has a glass-like composition that should be handled with care not to chip. Clean residue with wire brush and wash with soapy water, then rinse with water.

Drip pan
Periodically empty the grease pane and clean with dishwashing detergent and hot water solution.

> ***Attention***
>
> ***Tout nettoyage et entretien doit être effectué après que le gril ait refroidi et après avoir débranché la bouteille de gaz. NE nettoyez aucune pièce du gril dans un four autonettoyant. La chaleur extrême risque d'endommager le fini de l'appareil.***

Nettoyage et entretien

Laissez le gril continuer à chauffer après avoir terminé de cuire vos aliments (pendant environ 15 minutes) afin de réduire toute accumulation excessive de résidus d'aliments.

Outils de nettoyage recommandés

Liquide vaisselle peu puissant	Eau chaude
Tampon nettoyeur en nylon	Brosse métallique
Trombonne	Couteau à mastiquer/racleur
Air comprimé	

NE PAS utiliser de nettoyants contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures:

Le fini émaillé du gril possède une composition semblable au verre et doit être manipulé avec soin afin de ne pas l'ébrécher. Utilisez une solution à base de détergent pour vaisselle peu puissant ou du bicarbonate de soude et de l'eau chaude. Il vous est possible d'utiliser une poudre à récurer non abrasive sur les tâches rebelles, et rincez ensuite à l'eau.

Si la surface intérieure du couvercle du gril parait présenter des copeaux de peinture, la graisse cuite s'étant accumulée à l'intérieur du couvercle s'est transformée en carbone et est en train de s'écailler. Nettoyez complètement le couvercle avec une solution puissante de détergent et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez le couvercle sécher à l'air ambiant. NE JAMAIS UTILISER DE PRODUIT DE NETTOYAGE POUR FOURS.

Surface intérieure du fond du gril
Retirez les traces de résidus en utilisant la brosse, le couteau racleur et ou le tampon nettoyeur, puis nettoyez avec une solution à base de détergent pour vaisselle et de l'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez le couvercle sécher à l'air ambiant.

Surfaces en plastique
Lavez les surfaces avec un chiffon en tissu doux et une solution à base de détergent pour vaisselle et de l'eau chaude. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de dégraissants ni de nettoyants concentrés pour gril sur les pièces en plastique.

Grille de cuisson
Utilisez une solution peu puissante à base de détergent pour vaisselle et de l'eau chaude. Il vous est possible d'utiliser une poudre à récurer non abrasive sur les tâches rebelles, et rincez ensuite à l'eau.

Plaque de chauffe
Nettoyez les traces de résidus avec une brosse métallique et de l'eau savonneuse, et rincez ensuite à l'eau.

Bac d'égouttage
Videz régulièrement le bac de graisse et nettoyez-le avec du liquide-vaisselle et de l'eau chaude.



Cleaning the burner assembly

1. Turn gas off at the control knobs and LP tank.

2. Remove cooking grate and heat plate.

3. Remove grease cup.

4. Disconnect wire from spark electrode.

5. Remove burner by removing the three fasteners securing the burner to the grill bottom.

6. Lift burner up and away from gas valve orifice.

7. Clean inlet (venturi) of burner with small bottle brush or compressed air.

8. Remove all food residue and dirt on burner surface.

9. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip)

10. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner.

Reinstall burner, check to insure that gas valve orifices are correctly positioned inside burner inlet (venturi). Also check position of spark electrode.

Nettoyage du brûleur

1. Fermez le gaz au niveau des boutons et de la bouteille de gaz.

2. Retirez la grille de cuisson et la plaque de chauffage.

3. Retirez le récupérateur de graisses.

4. Déconnectez le câble provenant de l'électrode d'allumage.

5. Déposez le brûleur en retirant les trois systèmes de fixation rapide maintenant ce dernier en partie inférieure du gril.

6. Soulevez et éloignez le brûleur de l 'orifice de la valve de gaz.

7. Nettoyez l'entrée (venturi) du brûleur avec un petit goupillon ou de l'air comprimé.

8. Éliminez tous restes de nourriture et de saletés de la surface du brûleur.

9. Nettoyez les orifices bouchés avec un fil métallique (un trombone ouvert, par exemple)

10. Vérifiez le brûleur à la recherche de détériorations (fissures ou trous). En cas de détériorations, remplacez-le par un brûleur neuf.

Réinstallez le brûleur, vérifiez que les orifices de la valve de gaz sont correctement positionnés à l'intérieur de l'entrée du brûleur (venturi). Vérifiez aussi la position de l'électrode d'allumage.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using ignitor	Wires/or electrode covered with cooking residue.	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol.
	Electrode and burners are wet.	Wipe dry with cloth.
	Electrode cracked or broken - sparks at crack.	Replace electrode.
	Wire loose or disconnected.	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly.
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode.	Replace ignitor wire/electrode assembly.
	Bad ignitor.	Replace ignitor.
Burner will not light with match	No gas flow.	Check if LP tank is empty. If LP tank is not empty, refer to “Sudden drop in gas flow (reduced flame height). If empty, replace or refill.
	Coupling nut and regulator not fully connected.	Turning the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only-do not use tools.
	Obstruction of gas flow.	Clear burner tubes. Check for bent or kinked hose.
	Disengagement of burner to valve.	Reengage burner and valve.
	Spider webs or insect nest in venturi.	Clean venturi.
	Burner ports clogged or blocked.	Clean burner ports.
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas.	Check for gas in the LP tank
	Excess flow safety device may have been activated.	Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still too low Reset the excessive flow safety device by turning off knobs and LP tank valve. Disconnect regulator. Turn burner control knobs to HIGH. Wait 1 minute. Turn burner control knobs off. Reconnect regulator and leak check connections. Turn LP tank valve on slowly, wait 30 seconds and then light grill.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean burner ports.



Guide de dépannage

Problème	Cause Possible	Prévention/Traitement
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur électrique	Les conducteurs ou l'électrode sont recouverts de restes de cuisson.	Nettoyez le conducteur et/ou l'électrode avec de l'alcool.
	L'électrode et les brûleurs sont humides.	Essuyez avec un chiffon.
	L'électrode est fendue ou brisée - les étincelles se trouvent au niveau de la fente.	Replacez l'électrode en place.
	Les conducteurs sont desserrés ou déconnectés.	Reconnectez le conducteur ou remplacez l'ensemble électrode/conducteur
	Court-circuit (étincelles) entre l'allumeur et l'électrode.	Replacez en place l'ensemble électrode/ conducteur.
	Allumeur défectueux.	Replacez l'allumeur.
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	Absence de gaz.	Vérifiez si la bouteille de gaz est vide. Si la bouteille de gaz n'est pas vide, reportez-vous à « Baisse soudaine du débit du gaz » (réduction de la hauteur de la flamme). Si elle est vide, remplacez-la ou remplissez-la.
	L'écrou de couplage et le régulateur ne sont pas complètement connectés.	Tournez le bouton de couplage d'un demi ou de trois quart de tour de plus jusqu'à la butée. Serrez manuellement sans utiliser d'outils.
	Obstruction au débit du gaz.	Nettoyez les tubes des brûleurs. Vérifiez l'absence de torsions ou de déformations du tuyau.
	Le brûleur n'est plus connecté à la valve.	Ré-introduire le brûleur et la valve.
	Araignées ou insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi.
	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
Baisse soudaine du débit du gaz ou réduction de la hauteur de la flamme	Il n'y a plus de gaz.	Vérifiez la présence de gaz dans la bouteille
	Le dispositif de sécurité d'excès de débit peut avoir été activé.	Les boutons étant en position fermée, attendez 30 secondes et allumez le gril. Si les flammes restent trop basses, réarmez le dispositif de sécurité d'excès du débit en fermant les boutons et la valve de la bouteille. Déconnectez le régulateur. Tournez les boutons du brûleur sur HIGH. Attendez 1 minute. Tournez les boutons du brûleur sur arrêt. Reconnectez le régulateur et vérifiez l'absence de fuites. Tournez lentement la valve de la bouteille de gaz, attendez 30 secondes et allumez le gril.
Flamme irrégulière, flamme ne se répartissant pas sur toute la longueur du brûleur.	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.



Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.

Troubleshooting (con't)

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual manufacturing oils.	Burn grill for 15 minutes with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi.
	Food residue, grease or seasoning salt on burner.	Clean burner.
	Poor alignment of valve to burner venturi.	Assure burner venturi is properly engaged with valve
Flame blow out	High or gusting winds.	Turn front of grill to face wind or increase flame height.
	Low on LP Gas.	
	Excess flow valve tripped.	
Flare-up	Grease buildup.	Clean grill.
	Excess fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in closed position and let fir eburn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner rubes are blocked.	Clean burner and/or burner tubes.
Inside of lid is peeling-like paint peeling	The lid is porcelain coated, not paint.	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.



Guide de dépannage (suite)

Problème	Cause Possible	Prévention/Traitement
La flamme est jaune ou orange.	Le nouveau brûleur peut contenir des huiles résiduelles de fabrication.	Laissez le gril fonctionner pendant 15 minutes avec le couvercle fermé.
	Araignées ou insectes dans le venturi	Nettoyez le venturi.
	Restes de nourriture, graisse ou assaisonnement sur le brûleur.	Nettoyez le brûleur.
	Alignement défectueux de la valve vers le venturi du brûleur.	Assurez-vous que le venturi du brûleur est correctement inséré dans la valve
La flamme s'éteint.	Vent ou bourrasques.	Présentez l'avant du gril face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme.
	Bouteille de gaz presque vide.	
	Déclenchement de la valve de débit excessif.	
Combustion intermittente	Accumulation de graisse.	Nettoyez le gril.
	Viande trop grasse.	Éliminez la graisse de la viande avant de la griller.
	Température de cuisson trop élevée.	Réglez à la baisse la température.
La graisse prend feu régulièrement.	Graisse piégée par accumulation de nourriture autour des brûleurs.	Tournez les boutons sur OFF (arrêt). Fermez le gaz au niveau de la bouteille. Le couvercle étant en position fermée, laissez la graisse se consumer. Après refroidissement du gril, déposez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flammes (feu dans les tubes de brûleurs)	Le brûleur et/ou ses tubes sont bloqués Nettoyez le brûleur et/ou l'étude du brûleur	Nettoyez le brûleur et/ou l'étude du brûleur.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture.	Le couvercle est recouvert de porcelaine, sans peinture.	L'accumulation de graisse cuite s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez complètement.



Contact 1-800-762-1142 for assistance.
Do not return to place of purchase.

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Blue Rhino Global Sourcing warrants to the original retail purchaser of this grill that if it is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it then for a period of one (l) year from the date of purchase. All parts shall be free from defects in material and workmanship. Blue Rhino Global Sourcing may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which on examination, shall indicate, to Blue Rhino Global Sourcing's satisfaction, they are defective. Before returning any parts, contact Blue Rhino Global Sourcing's Customer Service Department. If Blue Rhino Global Sourcing confirms the defect and approves the claim, Blue Rhino Global Sourcing will elect to replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Blue Rhino Global Sourcing will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, as set out in this owners manual. There are no other express warrants except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.

Blue Rhino Global Sourcing is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

Blue Rhino Global Sourcing does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Blue Rhino Global Sourcing.

Blue Rhino Global Sourcing
104 Cambridge Plaza Drive
Winston-Salem, North Carolina 27104,USA
(800) 762-1142
24 Hour Fax: (336) 659-6743
CustomerService@BlueRhino.com



GARANTIE LIMITÉE 1 AN

La société Blue Rhino Global Sourcing garantit cet appareil au premier acheteur contre tous vices de fabrication et matériaux de fabrication défectueux pendant un (1) an à partir de la date d'achat si l'appareil est monté et utilisé conformément aux instructions fournies. Blue Rhino Global Sourcing vous demandera sans doute une preuve d'achat, veuillez donc conserver votre facture ou votre reçu.

Cette garantie limitée se limitera à la réparation ou au remplacement de pièces ayant été déterminées défectueuses par Blue Rhino Global Sourcing lors de conditions d'utilisation et d'entretien normales. Avant de renvoyer une pièce, contactez le service à la clientète de Blue Rhino Global Sourcing (Customer Service Department). Si Blue Rhino Global Sourcing confirme le défaut de fabrication et approuve la réclammation, Blue Rhino Global Sourcing remplacer gratuitement les dites pièces. Si vous devez renvoyer des pièces défectueuses, les pièces devront être expédiés port-payé. Blue Rhino Global Sourcing s'engage à renvoyer les pièces à l'acheteur port-payé

Cette garantie limitée ne couvre pas les pannes et dysfonctionnements survenant suite à tout accident, mauvais usage, entretien incorrect, ou toute modification, mauvaise installation ou négligence comme il a été établi dans ce manuel. Il n'existe aucune autre garantie expresse à l'exception de la couverture indiquée ici et toute garantie implicite applicable de commerciabilité et d'adaptation à un usage particulier sera limitée à la période de couverture de la présente garantie limitée expresse écrite. Certains états et certaines provinces ne permettent pas la limitation de la durée de couverture d'une garantie implicite et ces limitations peuvent ne pas vous être applicables.

Blue Rhino Global Sourcing décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects. Certains états et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages consécutifs ou accessoires et ces limitations peuvent ne pas vous être applicables.

Blue Rhino Global Sourcing ne permet en aucun cas à une personne ou à une société de s'attribuer les responsabilités et les obligations liées à la vente, l'installation, l'utilisation, la dépose ou le remplacement de cet appareil, et aucune de ces représentations n'engage la responsabilité de Blue Rhino Global Sourcing.

Blue Rhino Global Sourcing
104 Cambride Drive Plaza
Winston-Salem, North Carolina 27104, États-Unis
Téléphone (800)-762-1142
Télécopie 24h/24h: (336) 659-6743
CustomerService@BlueRhino.com

Award-Winning Barbecue Recipes

Never-fail barbecue sauce

Ingredients:

1/4 cup	finely chopped onion
2 tablespoons	butter or margarine
1/4 cup	brown sugar, firmly packed
1 tablespoon	Worcestershire Sauce
1/4 teaspoon	hot pepper sauce
1	clove garlic, finely chopped
1 cup	catsup
1/4 cup	lemon juice
1 teaspoon	prepared mustard

Prepare:
Cook onion and garlic in margarine until tender. Add remaining ingredients and bring to a boil. Simmer uncovered 15 to 20 minutes. Refrigerate leftovers after using.

Mamma's Marinated Chicken

Ingredients:

1/4 cup	Dijon mustard
2 tablespoons	fresh lemon juice
1 1/2 teaspoons	Worcestershire Sauce
1/2 teaspoon	dried tarragon
1/4 teaspoon	freshly ground black pepper
4	boneless skinless chicken breast halves

Prepare:
Combine ingredients, mixing well. Marinade chicken for several hours. Grill uncovered, over medium heat, for 10 to 15 minutes or to taste.

Barbecued Honey Steak

Ingredients:

5 pounds	beef sirloin steak
2 tablespoons	red pepper -- crushed
1 teaspoon	black pepper
2	garlic cloves -- crushed
1 large	onion
1 cup	honey

Prepare:
Combine all ingredients and marinate steak for 7-8 hours. Remove meat from marinade and grill over very high heat. Heat leftover marinade and pour over grilled steak to serve.



Des recettes barbecue primées

Recettes barbecue infaillibles

Ingrédients :
1/4 de tasse d'oignon finement émincé
2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine
1/4 de tasse de sucre de canne bien tassé
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
1/4 de cuillère à thé de sauce poivrade forte
1 gousse d'ail finement hachée
1 tasse de ketchup
1/4 de tasse de jus de citron
1 cuillère à thé de moutarde préparée

Préparation :
Faites revenir oignons et ail dans de la margarine jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez les ingrédients restants et amenez à ébullition. Faites mijoter sans couvrir pendant 15 à 20 minutes. Ce qui reste doit être conservé au réfrigérateur.

Poulet mariné style Maman

Ingrédients :
1/4 de tasse de moutarde de Dijon
2 cuillères à soupe de jus de citron frais
1 1/2 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
1/2 cuillère à thé d'estragon séché
1/4 de cuillère à thé de poivre noir moulu
4 moitiés de poitrines de poulet désossées
Préparation :
Mélangez bien tous les ingrédients. Laissez mariner le poulet pendant plusieurs heures. Le gril étant sans couvercle, laissez cuire à chaleur moyenne pendant 10 à 15 minutes ou en goûtant régulièrement.

Steak Barbecue au miel

Ingrédients :
2 kg de surlonge de bœuf
2 cuillères à soupe de poivron rouge -- écrasé
1 cuillère à thé de poivre noir
2 gousses d'ail -- écrasées
1 gros oignon
1 tasse de miel

Préparation :
Mélangez tous les ingrédients et laissez les steaks mariner pendant 7 à 8 heures. Retirez les steaks de la marinade et passez-les au gril à très haute température. Chauffez le reste de la marinade et versez-la sur les steaks grillés au moment de servir.

Spicy Grilled Trout

Ingredients:

1/4 cup	lemon or lime juice
2 tablespoons	melted butter
2 tablespoons	vegetable oil
2 tablespoons	chopped parsley
1 tablespoon	hot sauce
1/2 teaspoon	ground ginger
1/2 teaspoon	salt
4	brook trout -- about 1 pound each

Prepare:
Combine lemon juice, margarine, oil, parsley, sesame seeds, hot sauce, ginger and salt. Mix well. Pierce skin of fish in several places. Roll fish in juice mixture to coat inside and out. Cover. Refrigerate 30 minutes to 1 hour, turning occasionally. Remove fish from marinade. Place fish on grill; brush fish with marinade while grilling. Cook over high heat for 5 minutes. Turn; brush with marinade, cook 5 minutes longer. Fish is done when it flakes easily with fork – Cook to taste.

Grilled Veggies

Ingredients:

3/4 cup	olive oil
1/4 cup	red wine vinegar
1 teaspoon	fresh rosemary
1 teaspoon	fresh thyme leaves
1 teaspoon	fresh basil; chopped
1 teaspoon	fresh oregano; chopped
1 tablespoon	minced garlic
1/2 teaspoon	salt
1/2 teaspoon	ground black pepper
2 pound	ssorted vegetables, chopped or whole, according to taste.

Prepare
Combine all ingredients in a small bowl. Marinade vegetables with sauce, and cover and refrigerate for 2 hrs. Grill vegetables over medium heat until tender, brushing them with marinade while they cook. Cooking times will vary according to the vegetables chosen.



Truite grillée à point

Ingrédients :
1/4 de tasse jus de citron ou de citron vert
2 cuillères à soupe de beurre fondu
2 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à soupe de persil haché
1 cuillère à soupe de sauce piquante
1/2 cuillère à thé de gingembre moulu
1/2 cuillère à thé de sel
4 truites saumonées -- environ 500 g chacune

Préparation :
Mélangez le jus de citron, la margarine, l'huile, le persil, les graines de sésame, la sauce piquante, le gingembre et le sel. Mélangez parfaitement le tout. Percez la peau du poisson en plusieurs endroits. Roulez le poisson dans le jus mélangé pour qu'il en soit enduit aussi bien à l'extérieur qu'à l'extérieur. Couvrez le tout. Laissez-les se refroidir au réfrigérateur entre 30 minutes et une heure en les retournant de temps à autre. Retirez les poissons de la marinade. Placez-les sur le gril ; appliquez avec un pinceau de la marinade pendant la cuisson. Laissez cuire pendant 5 minutes à forte température. Retournez-les ; appliquez de la marinade et laissez cuire 5 minutes de plus. Le poisson est prêt quand sa peau se détache facilement avec une fourchette – Laissez cuire jusqu'à obtention du goût désiré.

Légumes grillés

Ingrédients :
3/4 de tasse d'huile d'olive
1/4 de tasse de vinaigre de vin rouge
1 cuillère à thé de romarin
1 cuillère à thé de feuilles de thym frais
1 cuillère à thé de basilic, haché
1 cuillère à thé d'origan, haché
1 cuiller à soupe d'ail haché
1/2 cuillère à thé de sel
1/2 de cuillère à thé de poivre noir moulu
1 kg de légumes assortis, coupés en morceaux ou entiers, selon le goût.

Préparation
Mélangez tous les ingrédients dans un petit saladier. Laissez mariner les légumes dans la sauce, couvrez et réfrigérez pendant 2 heures. Faites griller les légumes à température moyenne jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres, en les enduisant de marinade pendant la cuisson. Les durées de cuisson varieront en fonction des légumes choisis.



Blue Rhino Global Sourcing
A wholly owned subsidiary of Blue Rhino Corporation (NASDAQ-RINO)
104 Cambridge Plaza Drive, Winston-Salem, NC 27104 USA
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© 2003 CPD Associates, All Rights Reserved

Made in China

Blue Rhino Global Sourcing
Une filiale appartenant en propriété exclusive à Blue Rhino Corporation (NASDAQ-RINO)
104 Cambride Drive Plaza Winston-Salem, NC 27104 États-Unis
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© 2003 CPD Associates, Tous droits réservés

Fabriqué en Chine

PN 253204-OM-101 EF